Nr. 23. Kraków, 1. grudnia 1912 Rok V.



„GAZETA PIEKARSKA“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek w Ameryce 2 dolary w Rosyi 3 ruble rocznie.

Należytość płaci się z góry

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy. Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej.

Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit. pierwszy raz, następne po 30 hal. — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza

ORGAN KRAJOWEGO ZWIĄZKU PIEKARZY w GALICYI

CZASOPISMO DLA SPRAW PIEKARSKICH

odznaczone złotym medalem na wystawie piekarsko-młynarskiej we Lwowie w r. 1911.

Redakcya i administracya: Kraków, Garbarska, 12. Nr. TELEFONU 1068. Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

Od Redakcyi.

Upraszamy Szanownych Kolegów i Czytelników o wyrównanie zaległych należytości za „Gazetę piekarską“, gdyż jest to dla nas koniecznem do zestawienia rachunkowego, które uskuteczniać musimy z końcem każdego roku kalendarzowego.

Z Nowym Rokiem będziemy umieszczali w naszej gazecie częściowo: „*Historyę piekarstwa w dziejach i życiu*“. Rzecz opracowana treściwie i poważnie na podstawie znanych nam dzieł i dokumentów różnych narodów i w różnych czasach. Wzbogaci to dziełko naszą literaturę piekarską i zjedna zapewne nowy zastęp prenumeratorów. Nadmienić należy, że z chwilą zaprowadzenia egzaminów na majstrów piekarskich historya piekarstwa będzie przedmiotem, którego znajomość musi być wymaganą przez komisye egzaminacyjne.

To też, chcąc dopomódz zdającym egzamina majsterskie, opracowaliśmy powyższe dziełko, które umieszczać będziemy w następnym roku w naszej gazecie. — Osobnej książki wydać nie zamierzamy ze względu na wielkie koszta druku i dość słaby zapał do czytania w naszych sferach piekarskich. Przeto P. T. Czytelnicy, pragnący mieć całość, muszą odnośne numera „Gazety piekarskiej“ składać.

Redakcya.

Z Cechu piekarzy białego pieczywa w Krakowie.

Poświęcenie Sztandaru.

Z przyczyn od Cechu niezależnych poświęcenie nowego sztandaru cechowego odbędzie się dopiero z końcem grudnia b. r. Sztandar jest już dawno gotowy, lecz poświęcenie jego odłożono na czas późniejszy z tego powodu, aby w niem mogły wziąć udział Stowarzyszenia piekarskie krajowe i zagraniczne jak również i pojedynczy majstrowie. A wiadomo nam, że najstosowniejszą porą i najdogodniejszą dla piekarzy jest czas między świętami Bożego Narodzenia a Nowym Rokiem.

W następnym numerze naszej gazety podamy dokładnie dzień poświęcenia. Oprócz tego przełożeństwo Cechu roześle do P. T. Cechów, Stowarzyszeń i Majstrów oraz Gości osobne zaproszenia wraz z gwoździmi pamiątkowymi, mającymi być umieszczonymi w dniu poświęcenia w drzewcu sztandaru.

Jeszcze o spółkach piekarskich w Krakowie.

Autor artykułu p. t. „Piekarnia gminna w Krakowie“, umieszczonego w „Nowej Reformie“ z dnia 16. listopada 1912 ubolewa nad upadkiem Spółki spożywczej i piekarni. Z treści można wnioskować, że musi być chyba wspólnikiem Spółki, bo odnosi się do współczuć chrześcijańskich serc, aby ratować Spółkę, bo *tylko* 30.000 K potrzeba. A gdzież są udziały członków, gdzie subwencya, gdzie zarobek za kilka lat ze sklepów i piekarń? Autor nie śmie nawet napisać, jak wielki brak gotówki, aby się członkowie nie zrazili, albo też, aby dalej w błąd wprowadzać członków i publiczność. Ale autor chce ratować czy siebie, czy też kogoś więcej. Wie już, że piekarnię obejmuje gmina i że p. wiceprezydent dr Szarski załatwił już sprawę na posiedzeniu Rady miejskiej, że piekarnia ta dostarczać będzie pieczywa dla gminy i mleczarń gminnych. Tylko znów pytanie, skąd będą pieniądze na te piekarnie, czy p. dr. Szarski da na to ze swojej kieszeni? Bo razby temu należało koniec położyć, aby cudzymi pieniądzmi nie szafowano — i to pieniądzmi składanymi przez rękodzielników, kupców i przemysłowców — i to w tym celu, aby podkopać byt i tak już zagrożony.

Czy piekarze krakowscy (nie mówię o mleczarniach, bo nie wiem, jaki zysk wykaże z ich istnienia Magistrat, a będziemy czekać na sprawozdanie, czy mleko z miejskich mleczarń jest tańsze, czy też

lepsze) nie potrafią upiec pieczywa do mleczarń miejskich? Panowie rękodzielnicy, którzy zasiadają w Radzie miejskiej ani jednem słowem nie zaprotestowali na posiedzeniach przeciw takiemu postępowaniu. Że nie jesteście piekarzami, to jeszcze nie stanowi, aby przeciw temu nie wystąpić, bo jutro weźmie się Magistrat do rzeźników i masarzy, a po jutrze do stolarzy. Wiem, że bohaterem w tej sprawie jest p. wiceprezydent dr Szarski, bo już w maju b. r. osobiście zaznaczył, że Magistrat założy piekarnię — więc ziszcza się to powoli, bo piekarnia teraz już istnieje. Będziemy czekać na wynik prowadzenia tego przedsiębiorstwa — tym razem o tyle gorzej, że w tym wypadku wszyscy piekarze są stratni, bo nie tylko mają uszczerbek na zarobku, ale i przez to, że za własne pieniądze, które składamy w Magistracie tytułem podatków, będziemy mieli konkurencyę. Dosyć już wytrzymaliśmy. Pamiętamy jak powstała Spółka piekarska, założona nie przez piekarzy, lecz przez jednego, który się dorobił na tutkach, drugi był rewidentem przy kolei, trzeci zaś był karawaniarzem. Nie wiadomo, dlaczego ten ostatni przystąpił do Spółki: czy dlatego, aby piec zdrowsze bułki, żeby odbiorcy dłużej żyli? (albo też przeciwnie!).

Druga Spółka powstała później w przeciwnej stronie miasta i nazwała się szumnie hygieniczną. I cóż się stało? Oto po krótkich dolegliwościach przeniosła się wraz z kierownikami — nie do wieczności, tylko do św. Michała (do więzienia).

Później Magistrat chciał koniecznie zjednać sobie którego piekarza, aby mógł za grosz rękodzielników prowadzić konkurencyę i podkopywać egzystencyę piekarzy, lecz żaden się nie zgodził, bo Magistrat chciał się zabezpieczyć na hipotece majstra piekarskiego i żony.

Teraz poddaję myśl, że jeżeli będzie piekarnia gminna, aby na posiedzeniu Rady miasta dał gwarancyę hipoteczną p. wiceprezydent dr. Szarski, bo skoro pragnie piekarni, powinien za nią odpowiadać.

O ludowej i związkowej piekarni napiszę następnym razem.

„KOLĘDA“.

Zbliżają się jedne z najmilszych świąt, jakie obchodzimy w ciągu każdego roku. Są to święta Bożego Narodzenia. Niejedna gospodyni obmyśla tygodniami, coby zakupić na stół wigilijny coś na „drzewko“, a najwięcej troszczy się, jakie podarunki wyszukać dla dzieci i rodzeństwa, aby stanowiły nowość i zadowoliły obdarzonych. Zwyczajem jest, że i służba dostaje coś „na gwiazdę“, już to w formie podarunku czy też pieniędzy.

Rozpanoszony ten zwyczaj, choć tak piękny, w wielu razach pożądany, a nawet konieczny, daje się ciężko odczuć majstrom piekarskim. Tem to gorzej, że majster piekarski właśnie podczas największej pracy, jaką ma przed świętami, musi zastanawiać się z żoną, jaki to podaruneczek obmyślić dla każdego ze swych odbiorców. Nie jest to tak łatwem, jakby się wydawało. Bo przecież majster piekarski ma nieraz setki odbiorców, wobec czego wypada mu zakupić setki podarunków, czy też zaspokoić tę sprawę struclami w swej własnej piekarni wypieczonemi. Ponieważ na to niema czasu, bo piekarz musi dostarczyć pieczywa publiczności na trzy a nieraz na cztery dni przeto, aby zaspokoić sprawę, musi się zająć zakupnem podarunków. Ale przecież piekarz ani jego żona również nie mają czasu zajmować się zakupnem, bo to tydzień ciężkiej nader pracy, tydzień niewyspania.

Już sama kalkulacya nad „kolędą“ dla odbiorców nie sprawia przyjemności, bo trudno, o takie podarunki, aby nimi zadowolić wszystkich. To też często się zdarza, że obdarowany odsyła „kolędę“ do „wymiany“ (rozumie się na lepszą!), lub też niezadowolony z jakości lub wielkości podarunku... przestaje być odbiorcą piekarza, przenosząc się do innego — i to najczęściej dlatego, że ten drugi rozdawał „kolędę“, do jego gustu przypadającą. Znamy piekarzy, którzy w ubiegłym roku z tej właśnie przyczyny stracili stałe miejsca, i to nas spowodowało do napisania parę słów celem zastanowienia się nad tem i zaradzenia w tej przykrej sytuacyi. Odnosiliśmy się do niektórych cechów i stowarzyszeń, czy nie postanowiono czegoś na zgromadzeniach, aby się od tego ciężaru niemiłego i bezprawnego uwolnić. Uchwały te zapadną dopiero z początkiem grudnia.

Wielu piekarzy krępuje się tem, że odbiorcy posądzą ich o skąpstwo i przeniosą się z zakupnem pieczywa do innych piekarń. To też wypowiemy nasze zdanie, które niewątpliwie będzie doniosłem, jeżeli majstrowie piekarscy solidarnie uchwalą je na swych zebraniach i do uchwały ściśle się zastosują.

Cechy i stowarzyszenia piekarzy powinny uchwalić na walnych zebraniach, że od tego roku żadnej „kolędy“ dla swych odbiorców posyłać nie będą. Natomiast każdy z majstrów złoży w cechu pewną kwotę, stosownie do swego interesu, którą się przeznaczy na zapomogi dla wdów i sierót po ubogich majstrach piekarskich, lub też złoży się takową częściowo lub w całości na inne cele, jak np. na szpitale, domy kalek i t. p.

Tą drogą pozbędziemy się zwyczajem nałożonego na nas ciężaru, a nikt nie posądzi nas o sknerstwo, gdyż pieniądz nie pozostanie w naszej kieszeni, lecz będzie użyty na jakiś piękny cel. Odbiorców również nie stracimy, jeżeli wszyscy uchwalonej zasady trzymać się będziemy. Spodziewać się należy, że publiczność przyjmie taką wiadomość z zadowoleniem, mając na uwadze, że tą drogą uczyni się daleko więcej dobrego.

Jak Szanowne Stowarzyszenia postąpią i jakie uchwały powezmą w tej sprawie, raczą donieść do Redakcyi „Gazety piekarskiej“.

NISZCZENIE MOLI W PIEKARNIACH.

Mól mączny jest małym szarawo-niebieskawym motylem. Samica jego składa małe, gołem okiem ledwie dostrzegalne jajeczka w znacznej ilości, najczęściej w szparach i kątach. Już po tygodniu wylęgają się z jajek małe gąsieniczki, długie zaledwie na 1 cm. Są one barwy czerwonawo-białej. Przepoczwarzają się następnie najczęściej w kątach, szczelinach, szparach i w fałdach worków z mąką.

Pierwsze wytępienie mola mącznego poznać łatwo po tem, że przy omiataniu szpar i kątów jakiemś spiczastem narzędziem pozostają na niem regularne, małe, nitkowate oprzędy. Czas rozwoju od jajeczka do wykształconego mola trwa około dwóch miesięcy.

Przeciw powstaniu i mnożeniu się moli mącznych zaleca się regularne czyszczenie narzędzi i przyrządów piekarskich. W szczególności poleca się wystawiać te narzędzia na świeże, zimne i przewiewne powietrze. Także giną mole szybko w gorącem powietrzu w temperaturze 50° C. Wylęgłe motyle mola należy chwytać i tępić. Ściany w ubikacyach piekarnianych należy od czasu do czasu bielić wapnem, zmieszanym z podwójnym kwasem siarkowym. Sita, przetaki i koszyki piekarskie trzeba oskrobywać dokładnie ostrem narzędziem, ostrą szczotką ryżową, szczególnie w miejscach, zajętych już przez gąsienice moli.

Ciepłe babie lato i późna jesień sprzyjają rozwojowi mola, którego poczwarka wyrządza następnie wielkie szkody w zimie.

ILE CHLEBA MOŻNA UPIEC Z PEWNEJ ILOŚCI MĄKI.

Jedno z pism niemieckich podaje, ile kg chleba można wypiec z danej ilości zboża lub mąki.

1. I tak: ze 100 funtów mąki żytniej może piekarz upiec 132 do 134 funtów chleba; ze 100 funtów żyta otrzymuje się 100 funtów chleba. Za wypieczenie każdych 100 funtów chleba wyznacza się piekarzowi należytość 30 do 50 fenigów, a to według wielkości bochenków i cen materyału opałowego w danej miejscowości.

2. Pewien gospodarz dawał chleb piekarzowi tylko do wypiekania przez kilka lat. Z cetnara żyta otrzymywał cetnar chleba; za wypieczenie płacił tylko markę. W niektórych miejscach 90 funtów żyta dały 100 funtów chleba. (To jest niemożliwe).

3. W innej miejscowości ze 100 funtów dobrej mąki żytniej dawał piekarz 110 funtów chleba. Sto funtów mąki daje wprawdzie po wypieczeniu 130 funtów chleba, jednak 20 funtów zostawia piekarz dla siebie za robotę, opał i zużytkowanie narzędzi. Rozumie się, że pieniędzy nie pobiera wcale w tym wypadku.

Jeden cetnar żyta daje w tym roku tylko 70 funtów mąki zdatnej do wypiekania, przeto piekarz może z jednego cetnara żyta dać 77 funtów chleba, przyczem pozostają mu otręby. Natomiast musi zapłacić młynarzowi za mielenie albo dać mu miarkę zboża, musi je zawieść do młyna i przywieść do domu mąkę.

4. Inny odbiorca powiada, że ze 110 funtów żyta otrzymywał od piekarza 100 funtów chleba, nie płacąc nic za pieczenie. Gotowy chleb dostarczył mu piekarz do domu bezpłatnie.

5. W pewnej miejscowości w Saksonii otrzymywano ze 160 funtów żyta 150 do 156 funtów chleba ciemnego i świetlego — bezpłatnie z odstawą do domu.

Ad 1. Rachunek dla piekarza jest tu niekorzystny. W rzeczywistości można upiec ze 100 funtów mąki 132 — 134 funtów chleba. Ze 100 funtów żyta otrzymuje się tylko 70 funtów dość ciemnej mąki. Z tego da się zrobić stosunkowo najwyżej 94 funty chleba, a nigdy 100. Więc nawet w najtańszych miejscowościach piekarz nie może wyjść na swoje.

Ad 2. Za wypieczenie chleba powinien odbiorca więcej zapłacić.

Ad 3. Tu jest odpowiedni zysk. Piekarz otrzymuje należną zapłatę w chlebie, bo ma dla siebie z 1 cetnara żyta około 18 funtów chleba i 30 funtów odpadków mącznych.

Ad 4. Zysk dla piekarza jest mały.

Ad 5. Właściwie ze 160 funtów żyta nie może piekarz dostarczyć odbiorcy więcej jak 120 do 125 funtów chleba.

Ciekawi jesteśmy, jakie uwagi nadeślą nam nasi prenumeratorowie po przeczytaniu tego artykułu, o które prosimy.

Z ruchu mącznego.

Mąka pszenna galicyjska i krakowska starego typu.

Grysik gruby	17·90—18·50
„ cienki	17·50—18·10
Mąka pszenna Nr. 0	17·90—18·50
„ „ „ 1	17·50—18·10
„ „ „ 2	16·70—17·70
„ „ „ 3	16·50—17·10
„ „ „ 4	15·70—16·60
„ „ „ 5	15·30—16·10
„ „ „ 6	13·40—13·50
„ „ „ 7	12·40—13·20
„ „ „ 8 do pieczenia	11·10—12·—
„ „ „ 8 na paszę	9·70—10·20
Mąka żytnia	
„ „ „ I	14·75—15·50
„ „ „ III do pieczenia	10·—10·50
„ „ „ III na paszę	9·50—10·—
Razówka z żyta węg.	
„ „ krajow.	11·60—12·20
Otręby pszenne	6·75—6·85
Łuski „	6·45—6·75
Otręby żytnie	6·70—6·85
Mąka czerwona	7·50—8·—

Ceny artykułów żywności w małem mieście przed 20 laty a obecnie.

Pewna gazeta podaje ciekawe zestawienie stopniowania cen artykułów żywności. I tak:

	kosztowało przed 20 laty:		obecnie:	
100 kg pszenicy	13·06	kor.	25·68	kor.
„ „ żyta	10·78	„	20·74	„
„ „ jęczmienia	10·38	„	19·88	„
„ „ owsa	7·50	„	20·80	„
„ „ ziemniaków	4·58	„	10·50	„
1 litr masła	2·12	„	3·30	„
1 litr mleka	0·12	„	0.22	„
1 kopa jaj	3·46	„	4·66	„
1 kg mięsa wołow.	1·24	„	2·16	„
1 „ cielęciny	1·14	„	2.—	„
1 „ baraniny	1·02	„	1·80	„
1 „ wieprzowiny	1·30	„	2·60	„

1 kg chleba czarn.	0·12 kor.		0·19 kor.	
1 „ „ białego	0·22 „		0·30 „	
1 „ czeskiej mąki	0·28 „		0 38 „	
1 „ węgierskiej „	0·30 „		0·40 „	
gęś	2·54 „		6·— „	
kaczka	1·76 „		3.40 „	
100 kg węgli	1·54 „		2·20 „	

Rozmaitości.

Gazeta cukierniczo-piekarska narobiła wiele krzyku w Nrze 11. z d. 15. listopada b. r. Zaczyna swą notatkę p. t. „Porządki w piekarniach krakowskich“ od własnej pochwały, którą sobie tylko sam autor może przypisać, bo całe społeczeństwo jest zdala od tych towarzyszy, co uświadamiają(?) robotnika itd., a przez to „zasługują“ (?) na wdzięczność i uznanie całego społeczeństwa???“

Pisze dalej rozgoryczony autor, że „staje do walki z niechlujstwem, że fizykat miejski w Krakowie nie zabronił w piekarni na Lałym Rynku (takiego niema w Krakowie) *mordować* robotników“.

Autor, siedząc przy pisaniu swej notatki, zwiedził myślą wszystkie piekarnie w Krakowie i Podgórzu. Pisze bowiem: „Co do czystości w piekarniach i izbach wypoczynkowych, to panują stosunki wprost straszne. Nieomal w całym Krakowie i Podgórzu, we wszystkich prawie piekarniach nie przestrzega się czystości“. Ale po nazwisku zdołał wymienić zaledwie 6 właścicieli piekarń, a przecież w Krakowie i Podgórzu jest przeszło 100 piekarzy.

Pożądanemby było, żeby autor poruszył sprawę czystości towarzyszy, którzy mają obowiązek dbać o nią w piekarniach. Ileż to razy musi majster usprawiedliwiać się przed władzą za nieczystość pieczywa i różne przedmioty, znajdujące się w niem przez nieuwagę i niedbalstwo czeladnika?

Natomiast wychwala piekarnię dra Grossa przy ul. Koletek t. j. związkową w Krakowie, która — jak pisze — „nie jest obliczona na zysk, lecz *ma na celu jedynie* uregulowania cen i że wypieka bułki centowe“.

Co *ma na celu jedynie*, to się okaże później. Oby tylko z tego celu nie był taki skutek, jakiego doznała piekarnia Spółki spożywczej w Krakowie przez wypiekanie centówek. I ani subwencye nie pokryły niedoboru z powodu wypiekania centówek i z powodu gospodarki w piekarni przez niepiekarzy. •

Brak chleba w Konstantynopolu. Do wszystkich bowiem innych klęsk w Turcyi przybywa teraz brak żywności wogóle a przedewszystkiem chleba. — Z początku brakowało chleba sporadycznie i w poszczególnych tylko dzielnicach; to dlatego, że piekarzy zabrano na wojnę, i to, że napłynęła nagle wielka fala zbiegów. Ale w ostatnich czasach wszystek niemal wypiekany chleb zaczął systematycznie zabierać zarząd wojskowy. Przed każdą piekarnią stoją policyanci i żandarmi, pilnując, gdy chleb ładowano na furgon wojskowy, aby piekarz nie sprzedawał go osobom prywatnym. Dla wojska zabierają dziennie 200.000 kg chleba, a podług obliczeń wszystkie konstantynopolitańskie piekarnie razem są w stanie wypiec 250—300.000 kg chleba dziennie. Brakuje więc piekarń, ale brakuje pudobno także mąki. Przez jakiś czas dostawa mąki z Azyi Mniejszej była przerwana, ponieważ kolej zajęta była transportem wojsk. Obecnie kolej jest wolna i zarząd miasta wzywa handlarzy, aby przywozili mąkę. Ale ci nie mają już co przywozić. Przez miesiąc przeszło wszystkie centra kolejowe były przepełnione rezerwistami, dla których również trzeba było chleba; a oprócz tego zapasy dla armii były przez zarząd wojskowy zakupowane tak samo w Anatolii. Dowóz zaś z portów Morza Czarnego jest utrudniony, ponieważ greckie okręty handlowe kursować przestały. Słowem, chleba niema teraz i w przyszłości nie wiadomo, czy go będzie pod dostatkiem.

Wołek zbożowy żyje po spichlerzach, gdzie wyrządza nieraz olbrzymie szkody. Po przezimowaniu w szparach spichrza, na wiosnę składa samiczka jajka w ziarnach zbóż, w ziarnie po jednem jajku. Rozciąwszy takie nasienie po pewnym czasie, znajdziemy tam białą, beznożną gąsieniczkę lub również białą poczwarkę, z której w lipcu wylęga się dojrzały chrząszczyk, długości 4 mm, opatrzony długim ryjkiem i różkami, barwy brunatnej, nie posiadający zdolności latania. We wrześniu wylęga się druga generacya. Jedna samiczka może znieść około 100 jajek. Przyjmując, że połowa z nich będzie płci żeńskiej, możemy z jednej pary wołków oczekiwać około 5.000 osobników w ciągu jednego roku.

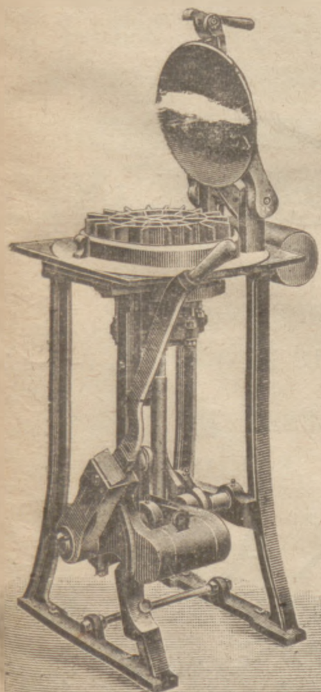
Jako środki zaradcze zaleca się częste wietrzenie spichlerza, ponieważ wołek lubi powietrze ciepłe, wilgotne i lekko zatęchłe.

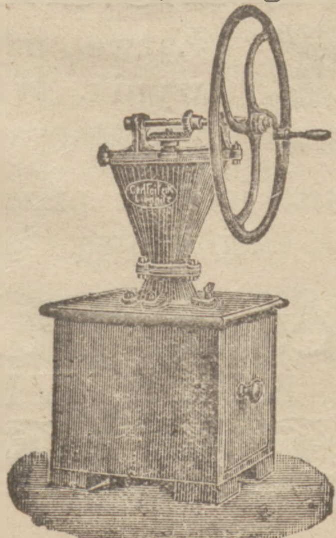
Częste szuflowanie zboża, szczególnie na wiosnę i w lipcu (czas składania jajek przez samice), przez co ziarna, napadnięte przez wołki, jako lżejsze, dadzą się łatwo oddzielić i mogą być spalone lub skarmione przez kury.

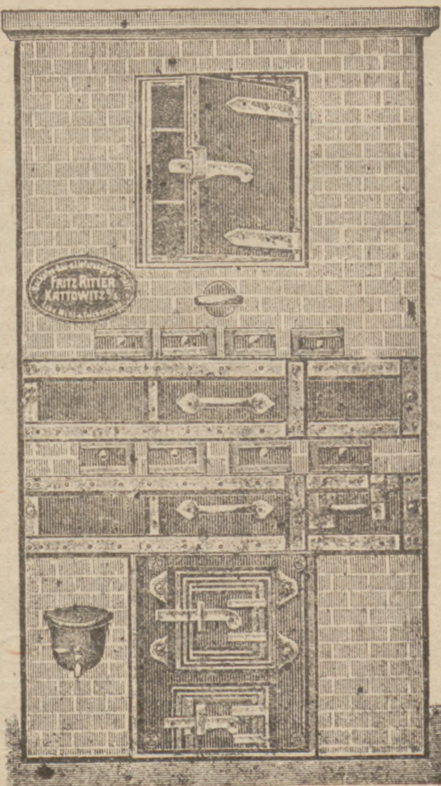
Zboża nie należy zwozić do spichlerza, dopóki tenże nie zostanie starannie wyczyszczony, szpary zasmarowane wapnem z karbolem lub terpentyną. Polecenia godnym jest dwusiarczek węgla, który zabija wołki w samem zbożu.

Starzy praktycy radzą sobie w ten sposób, że spichlerz, nawiedzony przez wołki wypełniają świeżem sianem, którego zapachu ten owad nie znosi.

Mleko niebieskie albo sine. Często można zauważyć na powierzchni mleka, przechowywanego celem zbierania śmietanki, niebieskie plamy, tworzące obrączkę i przypominające błękit; zabarwienie to bywa słabsze lub silniejsze. Wada ta daje się spostrzedz w mleku najwcześniej po 24, 48 a nawet 72 godzinach, zależnie od temperatury. Zabarwienie to spowodowane jest przez *Bacillus cyanogenes*. Do wytworzenia tego niebieskiego barwika, potrzebuje *Bacillus cyanogenes* do pewnego stopnia kwaśnego środowiska. Dlatego też spotykamy go najczęściej w mleku skwaśniałem samorzutnie. *Bacillus* ten ginie przy ogrzaniu do 80° Cel. Dodatek 1% kwasu octowego do mleka tamuje jego rozwój. Rozwojowi jego zapobiegać można także przez mycie naczyń wrzącą wodą, parą lub też posypywanie siarką ubikacyi, w których mleko przechowujemy, a przedewszystkiem przez wielką czystość.







Proszę powołać się na mój anons w tej gazecie!

Henryk Immerglück

pierwsza krakowska
ODLEWARNIA ŻELAZA
KRAKÓW — Prądnik Czerwony
dostarcza wszelkie armatury do pieców piekarskich po cenach najtańszych — tudzież wykonuje naprawy tychże.
— Baczność na adres! —

Piece piekarskie
buduje, przebudowuje,
układa posadzki

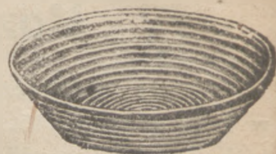
Jan Szczepański

LWÓW, ZAMARSTYNOWSKA 62.

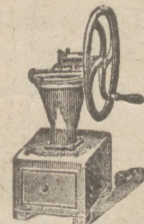
Dom murowany i piekarnia murowana oraz plac na budowę 30 m długości zaraz do sprzedania lub wydzierżawienia. — Wiadomość Markus Thürschwel w Tarnobrzegu.

Agencya handlowa i dom komisowy

ADOLF INFELD
RZESZÓW

poleca wszelkiego rodzaju maszyny piekarskie, jak do cięcia i miszenia ciasta i mielenia bułki na tartą, dalej koszyki trzcinowe, płachty nieprzemakalne, oraz wszelkie armatury, w zakres piekarstwa wchodzące.

Cenniki darmo i opłatnie na żądanie.

Na składzie również wszelkie wagi, kasy ogniotrwałe, maszyny do szycia.

Popierajmy własny przemysł.
Swój do swego.

KRAKOWSKA Drożdżarnia R. Drillera w Krakowie

wysyła
co dzień, świeże drożdże gwarantowane czyste spirytusowe bez żadnych domieszek, do każdej stacyi kolejowej lub urzędu pocztowego, każdą ilość po nader umiarkowanych cenach. Obsługa rzetelna, staranna i najskrupulatniejsza. Gwarantuje się za bardzo trwałe i za wysoką siłę fermentacyjną (popędową). — Jedna próba przekona. Stałym odbiorcom wszelkie dogody! — Najlepsze referencye!

Adres telegraficzny: Driller, Kraków, telefon (między miastowy) Nro 2011/II.



Wszelkie wyroby koszykarskie

trzciny, wikliny, słomy i t. p. patentowane
dostarcza w najlepszej jakości
po cenach umiarkowanych
JAN MICHALETZ fabryka koszyków
Wiedeń XIV,
ulica Benedykta Schelingera 18.
Żądajcie cenników.

Piece piekarskie

buduje, przebudowuje, naprawia układa posadzki (herty)

Jan Stępiński majster murarski

w Skawinie *przy kolei, dom własny.*

Pierwsza fabryka piekarskich łopat (szybrów)

Józefa Czapki

w KOPRZYWNICY
(Josef Čapka Kopřivnice Morawy)

istniejąca od wielu lat i odznaczona na wielu wystawach pierwszymi medalami wysyła odwrotnie wszelkie zamówienia na łopaty według żądania.

Tamże do nabycia najlepsza razówka pszeniczna do wyrobu chleba Grahama według przepisu Dra Bilza. —

Główny zastępca na **Galicyę i Bukowinę:**
LEON BAŁUK, — Kraków, ul. Garbarska 12.
Cenniki wysyła wprost firma.

PŁYTY SZAMOTOWE

najlepszej jakości firmy
MITSCHERLING w RADEBURGU
wielkie na spód pieców i małe do sklepień, — poleca
LEON BAŁUK, główny zastępca fabryk, Kraków, Garbarska 12.
CENY UMIARKOWANE

DROŻDŻE

bar. MAXA SPRINGERA w Wiedniu

znane w Europie z najwyższej siły fermentacyjnej i trwałości tejże,
z fabryk w Wiedniu-Reindorf i we Francyi w Maisons-Alfort i Ris-Orange k. Paryża.

Skład fabryczny w KRAKOWIE:
H. Rosenberg, Starowiślna 34.

PIERWSZA AUSTRYACKO-WĘGIERSKA FABRYKA PIEKARSKICH MASZYN i PIECÓW
AKCYJNE TOWARZYSTWO

WERNER i PFLEIDERER

Wiedeń XVI, **ul. Odoakera 35.**



Maszyny najlepszej konstrukcyi do wszelkiego rodzaju ciasta.

Specyalne piece parowe do najmniejszych lokali zastosowane.

Kazimierz Stępiński

(ojciec Jana)
w Podgórzu, ul. Kalwaryjska 56

podejmuje się ustawiania spodów, tudzież budowy i przebudowy pieców pod nader korzystnymi warunkami.
Wyjeżdża do każdej miejscowości.
Na zgłoszenia wystarczy karta korespond.

DIAMALT

idealny dodatek do wszelkiego rodzaju pieczywa.

Łatwe używanie i pewny wynik. Wielka oszczędność w materyale czasie i robocie.

Wyrabiane jedynie przez pierwszą Wiedeńską eksportową fabrykę słodu

HAUSER & SOBOTKA

W STADLAU KOŁO WIEDNIA.

Drukiem Jana Litwińskiego w Wieliczce.